


<p>БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ МӘҒАРИФ ИДАРАЛЫҒЫ ӨФӨ КАЛАҢЫ КАЛА ОКРУГЫ ХАКИМИӘТЕ</p> <p>«БАЛАЛАР ӨСӨН ҺӘМ ДИЕТИК ТУКЛАНЫУ УЗӘГЕ»</p> <p>ӨФӨ КАЛАҢЫ КАЛА ОКРУГЫ МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ</p> <p>450106, Өфө калаһы, Батыр урамы, 39/2 Тел./факс: (347) 255-15-03, e-mail: CLPP@mail.ru</p>		<p>РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА</p> <p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА</p> <p>460106, г. Уфа, ул. Батырская, 39/2 Тел./факс: (347) 255-15-03, e-mail: CLPP@mail.ru</p>
--	--	---

В 2020 году президентом России принят закон об обеспечении детей с 1 по 4 класс бесплатным горячим питанием. Основная концепция закона - горячее питание школьников должно быть "здоровым".

В школьном возрасте у ребенка продолжается процесс усиленного роста, интенсивно протекают обменные процессы, что требует достаточного поступления пластического материала, в первую очередь белков, витаминов, минеральных веществ, а также богатых энергосодержащих - жиров, углеводов. Единственным источником всех этих компонентов является разнообразное и полноценное питание.

Специалистами МАУ ЦДДП составлено десятидневное меню завтраков и обедов для двух возрастных категорий учащихся, при этом были учтены мнения и пожелания детей и их родителей.

В Центре гигиены и эпидемиологии была проведена экспертиза рационов, которая подтвердила соответствие меню требованиям и правилам нового СанПин № 2.3/2.4.3590-20.

В течение 10 дней в рацион включены блюда из говядины, мяса птицы, рыбы, творожные запеканки, омлеты, супы, овощные гарниры, широко представлены блюда из круп. Блюда готовятся строго на основании рецептов, рекомендованных для детского питания.

Также, школьники имеют уникальную возможность получать продукцию молочной кухни МАУ ЦДДП, изготовленную из высококачественного молока в виде питьевых йогуртов с натуральными овощными и фруктовыми наполнителями, что способствует укреплению иммунитета детей. Молочная кухня является структурным подразделением МАУ ЦДДП, производимая продукция сертифицирована и имеет Свидетельство о государственной регистрации таможенного союза ЕВРАЗЭС. Сырье проходит несколько ступеней контроля, начиная от производителя до лабораторных исследований непосредственно в молочной кухне при приёмке.

В целях профилактики дефицита микронутриентов, витаминов, в меню широко включены обогащенные витаминами продукты, такие как хлеб, мука, специализированные напитки, соль йодированная, кисломолочные продукты.

Значительным фактором для здорового питания ребенка является правильный технологический процесс, то есть при приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате, с целью сохранения питательной ценности исходного продукта, а также уменьшения нагрузки на неокрепшую пищеварительную систему ребенка.

Одной из наиболее важных задач является обеспечение высокого уровня безопасности питания детей. В первую очередь это повышенные требования к

качеству закупаемого сырья. При приемке продуктов мы ежедневно проводим огромную работу по их качеству. Создана собственная лаборатория для ежедневного проведения экспресс-тестов и анализов поступающего сырья на нитриты, фальсификаты и на степень свежести продуктов.

Для контроля продукции животного происхождения, установлена федеральная информационная система «Меркурий», что обеспечивает прослеживаемость товара при их производстве.

Также, с целью предотвращения рисков для здоровья обучающихся, в процессе производства пищевой продукции в МАУ ЦДДП разработана и внедрена программа с применением принципов ХАССП.

С целью эффективности контроля качества общественного питания детей, на базе «Испытательного центра» ежемесячно проводятся лабораторные исследования готовых блюд из каждого образовательного учреждения.

Несомненно школьное питание отличается от домашней, так как в школьном питании не используются различные специи, добавки, кетчупы, жареные и консервированные блюда, в рационах ограничено содержание соли до 1г, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

Полноценная и разнообразная пища, установленный режим питания в образовательном учреждении способствует правильной и ритмичной работе органов пищеварения, выработке условного рефлекса на время. Рационы удовлетворяют значительную часть суточной потребности детей в питательных веществах и энергии (до 60%). При беспорядочном питании снижается выделение пищеварительных соков, при этом пища плохо усваивается.

Важным является, воспитание у подростков правильного пищевого поведения, привычки и вкуса к здоровой пище - эта задача, требующая объединения усилий семьи, педагогов, работников пищеблока.

В целях осуществления контроля качества питания в общеобразовательных организациях созданы бракеражные комиссии в состав которых также входят представители родительских комитетов, которые осуществляют ежедневный контроль над качеством поступающих продуктов, соблюдением сроков реализации, условий их хранения, качеством приготовленных блюд, соблюдением санитарно-гигиенических требований к состоянию пищеблока. Выдача готовой пищи производится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Регулярно осуществляются проверки за питанием детей со стороны городских, республиканских, федеральных контролирующих органов.

В пищеблоках образовательных учреждений работает персонал с многолетним опытом работы в питании школьников, который регулярно проходит курсы повышения квалификации.

С уважением,
директор МАУ ЦДДП

В.К. Смирнов